Domaine La Porte Dorée

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l’initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td colspan="2">Localisation</td><td>Année de création</td><td>Contact</td></tr>
<tr><td>Domaine La Porte Dorée</td><td colspan="2">La Porte Dorée
32 Route de Fougères
41700
CHEVERNY</td><td>1995</td><td>Dominique EUGENE
Tel : +33 6 74 46 76 34
info@domainelaportedoree.com</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="3">Qui est à l’initiative ?</td><td colspan="2">Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="3">EARL Domaine de La Porte Dorée</td><td colspan="2">Entreprise privée</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="2">Sources de financement</td><td colspan="2">Chiffre d’affaires</td></tr>
<tr><td>Exploitation agricole à responsabilité limitée</td><td colspan="2">Revenus commerciaux liés aux activités

Subventions : soutien du fonds européen LEADER et de la région Centre-Val de Loire (création de 3 emplois)

Subventions du Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par le Pays des Châteaux, destinées à l’acquisition de certains équipements

Partenariat avec le lycée horticole de Blois dans le cadre du Certificat de Spécialisation (CS) en maraîchage : les étudiants peuvent transformer leurs propres productions au sein de l’atelier</td><td colspan="2">Dernier bilan public 2017 :
Chiffre d’affaires : 658 000^{e}
Résultat Net : 85 100^{e}</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="5">• Transformation : CONFITURERIE & CONSERVERIE

Transformation des fruits et légumes invendus et hors calibres, et de la production d’agriculteurs et d’arboriculteurs. Uniquement des produits bio.
Préparation des légumes > découpage > cuisson > mise en bouteille / bocaux / conserve > étiquetage</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="1">Type d'actions menées</td><td colspan="3">

Redistribution :
1. Dans leur boutique : sous 3 marques : Les confitures demelin, confiturerie de Cheverny, Confibio
2. Aux producteurs : ils repartent avec leurs produits et les commercialisent sur leur ferme et dans leurs circuits de distribution
Autres activités : location et viticulture
- Une grande salle de 300 m2 avec sa terrasse sur les vignes pour accueillir : séminaires, rencontres, conférences, spectacles, mariages, fêtes. Deux salles indépendantes à l'étage de 30 m2 et 40 m2 et un espace traiteur.
- Deux gîtes dans les vignes de 4 et 3 couchages, entièrement équipés
- Viticulture : autrefois 30 hectares, désormais 1.6 hectares. Vigne cultivée depuis 1994, convertie en bio en 2008, en biodynamie en 2016. Uniquement en AB. Transformation de la production en confiture de raison, le surplus est revendu.
</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>Apporté par les maraichers du territoire</td><td>Chez les producteurs de la région principalement (« chaque fois que possible »)</td><td>Partenaires agricoles
Gérants et les salariés</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="3">Agriculteurs / Arboriculteurs / Domaine de La Porte Dorée / Consommateurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">« Résilience alimentaire locale, saine et durable »
Rentabilité</td><td>Tout public</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Oui

<u>Produits à base de fruits :</u>
Confitures
Compotes de fruits
Purées de fruits sans sucre
Crèmes de châtaigne
Pâte à tartiner chocolat- noisette, sans huile
Glaces</td><td>Local

Réseau Biocoop : représente 1/3 de l'activité

Le ZooParc de Beauval : 2ème débouché

Point de vente : L'ARTISAN GOURMAND DE CHEVERNY
13 B RUE DU CHENE DES DAMES 41700 CHEVERNY

Agriculteurs et arboriculteurs : valorisation de leur production</td><td>200 000 conserves chaque année</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td><u>Produits à base de légumes :</u>
Soupes, veloutés
Pulpes pour préparations culinaires
Coulis
Tartinables
Ratatouille
Et autres…</td>
<td>par la transformation, avec la possibilité de commercialiser les produits finis sous leur propre marque

Autres points de vente : dans les supermarchés locaux, épiceries, boutiques de château, les offices de tourisme, quelques grandes surfaces…

Restauration : possibilité de travailler en poche pour des gros formats

Tout public : possibilité de passer commande pour une fabrication personnalisée (quantités minimales)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Description synthétique</td>
<td colspan="3">Le Domaine La Porte Dorée, situé à Cheverny, est une conserverie et confiturerie artisanale spécialisée dans la transformation de fruits et légumes biologiques locaux. Initialement domaine viticole, il a développé une activité de transformation afin de valoriser les productions agricoles du territoire et limiter les pertes au champ. La structure travaille en partenariat avec des maraîchers et arboriculteurs bio, en transformant leurs surplus, invendus ou hors calibres en conserves, soupes, coulis ou confitures. Les producteurs peuvent ensuite commercialiser ces produits sous leur propre marque. Le domaine dispose également d’une boutique en point de vente directe proposant ses produits transformés ainsi que des productions locales. Il s’inscrit enfin dans une démarche de résilience alimentaire locale et participe au Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays des Châteaux.</td>
</tr>
<tr>
<td>Enjeux et questions soulevées</td>
<td colspan="3">Pérennité du modèle : dépendance aux financements publics ?
Achat des invendus aux producteurs : se tourner vers la pratique du glanage ?
Contraintes hygiéniques ?
Enjeu du “reste au champ” : pour les agriculteurs biologiques, est-il plus pertinent de donner ou de vendre ces surplus, ou de les laisser sur place afin de favoriser la fertilité des sols ?</td>
</tr>
</table>